

HoReCa Maciej  
Mozejko

## Kurs barmański - techniki, miksologia i kultura obsługi klienta

Numer usługi 2025/02/14/159063/2561021

Oborniki / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

36 h

15.05.2025 do 18.05.2025

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

144,44 PLN brutto/h

144,44 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barmana, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu technik barmańskich, miksologii oraz kultury obsługi klienta.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-02-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	36
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy barmana, obejmującej techniki miksologiczne, odpowiedzialność w pracy z alkoholem oraz kulturę obsługi klienta. Uczestnicy uczą się zarówno podstawowych, jak i zaawansowanych metod przygotowywania drinków, w tym fantazyjnych koktajli i dietetycznych wersji. Usługa

przekazuje również wiedzę na temat historii napojów, aranżacji barów oraz technicznych aspektów pracy, umożliwiając efektywną organizację i obsługę baru.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje standardy obsługi gości	Stosuje różne techniki witania i zegnania gości	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje profesjonalny wizerunek barmana poprzez odpowiedni ubiór, postawę i zachowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad etyki i odpowiedzialności barmana	Identyfikuje i opisuje zasady odpowiedzialnej obsługi alkoholu i etycznych obowiązków barmana w różnych sytuacjach (np. w kontekście prawa i interakcji z gośćmi)	Test teoretyczny
Wymienia etapy rozwoju i typy cocktail barów oraz opisuje elementy ich organizacji	Wymienia i opisuje główne etapy rozwoju cocktail barów	Test teoretyczny
	Wymienia i opisuje typy barów i elementy aranżacji przestrzeni barowej	Test teoretyczny
Charakteryzuje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Klasyfikuje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
	Wskazuje główne cechy, metody produkcji i zastosowanie w miksologii napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Test teoretyczny
Przygotowuje napoje mieszane zgodnie z technikami miksologii	Przygotowuje co najmniej 3 różne napoje przy użyciu technik: wstrząsanie, mieszanie, miksowanie i warstwowanie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje odpowiednie proporcje składników i poprawność wykonania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje różne proporcje (np. 2:1:1 i 1:1:1)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy efektowne drinki (fancy drinks)	Przygotowuje fancy drinki, które wyróżniają się efektywną prezentacją (szkło, dekoracje, kolory)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiednimi technikami podania fancy drinków	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje dietetyczne koktajle	Przygotowuje co najmniej 2 wersje tego samego drinka – klasyczną i dietetyczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje alternatywne składniki niskokaloryczne lub bezalkoholowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia różnice w smaku oraz wartościach odżywczych dietetycznych koktajli	Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Inne kwalifikacje

### Uznane kwalifikacje

**Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?**

Tak, dokument jest certyfikatem wydawanym przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów (Polish Bartenders Association - SPB-PBA), które zapewnia walidację efektów uczenia się zgodnie z międzynarodowymi standardami, potwierdzając uzyskanie kwalifikacji w zawodzie barmana.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?**

Tak, dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu barmana, a jego wydanie następuje po przeprowadzeniu walidacji efektów uczenia się zgodnie z wymaganiami określonymi przez SPB-PBA.

**Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?**

Tak, dokument jest certyfikatem wydawanym przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów (Polish Bartenders Association - SPB-PBA), które zapewnia walidację efektów uczenia się zgodnie z międzynarodowymi standardami, gwarantując uznanie certyfikatu na rynku zawodowym.

### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Stowarzyszenie Polskich Barmanów (Polish Bartenders Association - SPB-PBA)
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

# Program

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kwalifikacje do pracy w gastronomii na stanowisku barmana, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu technik barmańskich, miknologii oraz kultury obsługi klienta.

Zajęcia odbywają się w 6-osobowych grupach, co pozwala na indywidualne podejście do każdego uczestnika. Ponadto każdy uczestnik ma dostęp do samodzielnego stanowiska barmańskiego, wyposażonego w profesjonalne narzędzia oraz szeroki wybór alkoholi i napojów do ćwiczeń.

## Dzień 1

### Kultura pracy barmana

- Standardy obsługi – jak witać i żegnać gości
- Kluczowe elementy wizerunku barmana - ubiór, postawa i zachowanie

### Barman – umiejętności i zasady pracy

- Fundamenty pracy barmana – kluczowe wskazówki
- Prawo i etyka w pracy barmana
- Barman jako gospodarz – historia, turystyka i psychologia gościa – przygotowanie do zawodu
- Alkohol – wpływ, odpowiedzialność i świadomość

### Organizacja i działalność cocktail barów

- Historia i ewolucja cocktail barów
- Analiza i klasyfikacja napojów mieszanych
- Stowarzyszenie Polskich Barmanów – cel organizacji

### Bar – aranżacja, wyposażenie, sprzęt

- Typy barów
- Techniczne aspekty budowy barów
- Aranżacja przestrzeni barowej
- Narzędzia i przybory barowe – szkło i akcesoria

## Dzień 2

### Klasyfikacja i rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych

- Napoje alkoholowe: wina, piwa, mocne alkohole, likiery
- Napoje bezalkoholowe: soki, napoje gazowane, napoje energetyczne
- Napoje funkcjonalne: izotoniczne, zdrowotne, bezcukrowe

### Pochodzenie i historia napojów

- Historia napojów alkoholowych
- Historia napojów bezalkoholowych
- Tradycje związane z produkcją napojów w różnych kulturach

### Proces produkcji napojów alkoholowych i bezalkoholowych

- Produkcja napojów alkoholowych: fermentacja, destylacja, starzenie
- Produkcja napojów bezalkoholowych: pasteryzacja, filtracja, procesy smakowe
- Surowce używane w produkcji napojów: winogrona, zboża, owoce, cukry, zioła

## **Podział napojów alkoholowych: gatunki i typy**

- Wina: czerwone, białe, musujące, deserowe
- Piwa: lager, ale, stout, IPA
- Mocne alkohole: whisky, rum, wódka, gin, tequila
- Nalewki i likiery: ziołowe, owocowe, kremowe

## **Podział i charakterystyka napojów egzotycznych**

- Napoje egzotyczne z Azji: herbaty, soki kokosowe, napoje z aloesu
- Napoje egzotyczne z Ameryki Łacińskiej: mate, caipirinha, tequila
- Napoje egzotyczne z Afryki: hibiskus, napój z baobabu, palmowy alkohol

## **Podział i klasyfikacja napojów mieszanych**

- Koktajle klasyczne: mojito, martini, caipirinha
- Koktajle nowoczesne: molekularne, na bazie piwa, low-alcohol
- Koktajle bezalkoholowe: mocktaile, napoje orzeźwiające, smoothie
- Koktajle egzotyczne: tiki drinks, tropical cocktails

## **Dzień 3**

### **Techniki przygotowywania napojów mieszanych**

- Omówienie podstawowych metod przygotowywania drinków:

-Build (budowanie w szkle)

-Stir (mieszanie w szklancy barmańskiej)

-Shake (wstrząsanie w shakerze)

-Blend (miksowanie w blenderze)

-Layering (warstwowanie)

-Throwing (przelewanie z wysokości)

- Ćwiczenia praktyczne – uczestnicy przygotowują po jednym drinku każdą metodą

### **Techniki, proporcje i harmonizacja smaków**

- Omówienie podstawowych metod mieszania drinków:

-Wstrząsanie

-Mieszanie

-Macerowanie

- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują po jednym drinku każdą metodą
- Omówienie proporcji składników
- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują koktajle w proporcjach 2:1:1 i 1:1:1, porównują smaki
- Harmonizacja smaków
- Ćwiczenie praktyczne – uczestnicy przygotowują koktajl, który łączy wszystkie smaki (słodki, kwaśny, gorzki, umami)

### **Rodzaje drinków – podział**

- Drinki specjalne – unikalne, autorskie receptury
- Hot drinki – ciepłe koktajle
- Soft drinki – napoje bezalkoholowe w miksologii
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie 3 różnych drinków z tej kategorii

## **Dzień 4**

### **Fancy drinki – efektowność w miksologii**

- Czym są fancy drinki?
- Efektowna prezentacja – szkło, dekoracje, kolory

- Przykłady fancy drinków
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie fantazyjnych koktajli

### Diet drinks – zdrowe i niskokaloryczne koktajle

- Czym są diet drinks?
- Zamienniki cukru i alkoholu w koktajlach
- Przykłady lekkich drinków
- Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie 2 wersji tego samego drinka (klasycznej i dietetycznej)

### Walidacja

Liczba godzin usługi jest liczona wg. godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych) - łącznie 36 godzin dydaktycznych, w tym zajęcia teoretyczne 20 godz., zajęcia praktyczne 16 godz.

Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Walidacja składa się z dwóch części:

- Egzamin pisemny – test – część pierwsza egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji
- Egzamin praktyczny – przygotowanie wylosowanego drinka według zasad Stowarzyszenia Polskich Barmanów i International Bartenders Association – część druga egzaminu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Kultura pracy barmana	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 23 Barman – umiejętności i zasady pracy	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	09:00	10:45	01:45
3 z 23 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	10:45	11:00	00:15
4 z 23 Organizacja i działalność cocktail barów	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	11:00	13:00	02:00
5 z 23 Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	13:00	13:30	00:30
6 z 23 Bar – aranżacja, wyposażenie, sprzęt	Bartłomiej Gawlak -Kubik	15-05-2025	13:30	15:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>7 z 23</b> Klasyfikacja i rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	08:00	09:00	01:00
<b>8 z 23</b> Pochodzenie i historia napojów	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	09:00	09:45	00:45
<b>9 z 23</b> Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	09:45	10:00	00:15
<b>10 z 23</b> Proces produkcji napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	10:00	11:00	01:00
<b>11 z 23</b> Podział napojów alkoholowych: gatunki i typy	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	11:00	13:00	02:00
<b>12 z 23</b> Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	13:00	13:30	00:30
<b>13 z 23</b> Podział i charakterystyka napojów egzotycznych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	13:30	14:30	01:00
<b>14 z 23</b> Podział i klasyfikacja napojów mieszanych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	16-05-2025	14:30	15:30	01:00
<b>15 z 23</b> Techniki przygotowywania napojów mieszanych	Bartłomiej Gawlak -Kubik	17-05-2025	08:00	09:45	01:45
<b>16 z 23</b> Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	17-05-2025	10:45	11:00	00:15
<b>17 z 23</b> Techniki, proporcje i harmonizacja smaków	Bartłomiej Gawlak -Kubik	17-05-2025	11:00	13:00	02:00
<b>18 z 23</b> Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	17-05-2025	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>19 z 23</b> Rodzaje drinków – podział	Bartłomiej Gawlak -Kubik	17-05-2025	13:30	15:30	02:00
<b>20 z 23</b> Fancy drinki – efektywność w miksologii	Bartłomiej Gawlak -Kubik	18-05-2025	08:00	09:30	01:30
<b>21 z 23</b> Diet drinks – zdrowe i niskokaloryczne koktajle	Bartłomiej Gawlak -Kubik	18-05-2025	09:30	11:15	01:45
<b>22 z 23</b> Przerwa	Bartłomiej Gawlak -Kubik	18-05-2025	11:15	11:30	00:15
<b>23 z 23</b> Walidacja	-	18-05-2025	11:30	13:30	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	144,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	144,44 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,75 PLN
W tym koszt walidacji netto	276,75 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,75 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	276,75 PLN



# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Bartłomiej Gawlak -Kubik

Trener specjalizuje się w prowadzeniu egzaminów oraz profesjonalnych szkoleń i kursów barmańskich, kelnerskich oraz barystycznych. Posiada uprawnienia do prowadzenia szkoleń i egzaminów rekomendowanych przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów.

Ma 40 lat doświadczenia zawodowego, w tym 16 lat pracy w hotelu Orbis Kasprowy-Giewont w Zakopanem na stanowisku barmana-kelnera. Od 1995 roku prowadzi własną działalność gospodarczą, obejmującą zarządzanie dyskoteką Finlandia Arctic Club, a także prowadzenie restauracji, piwiarni i drink barów.

Od 1997 roku pełni funkcję wykładowcy kursów zawodowych dla barmanów i kelnerów. Od 30 lat działa jako egzaminator, trener i wykładowca w Akademii Miksologii Stowarzyszenia Polskich Barmanów oraz prowadzi własny Ośrodek Szkoleniowy Barmanów i Kelnerów pod nazwą GEMINI.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie skryptu, które wspierają naukę teoretyczną. Wszystkie narzędzia i produkty niezbędne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług

## Adres

Oborniki

Oborniki

woj. wielkopolskie

Sala szkoleniowa jest wyposażona w mobilne bary, profesjonalne narzędzia barmańskie oraz szeroką gamę alkoholi i napojów, co umożliwia uczestnikom naukę różnych technik barmańskich w komfortowych warunkach.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Maciej Możejko**

**E-mail** [maciej.mozejko@gmail.com](mailto:maciej.mozejko@gmail.com)

**Telefon** (+48) 506 390 053